



RIESLING 2012 GRAND CRU STEINERT

Alcool : 13,2 %

Acidité : 7,5 g/l AT

Sucre résiduel : 0,1 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 18 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 22 mois. Un seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles fin juillet 2014.

Dégustation

Robe jaune aux reflets or - nez intense, iodé, avec des touches d'herbes aromatiques, de thé, de bananes séchées, de miel de sarrasin et une dominante minérale -bouche puissante, vin sec, tendu aux légers tanins -saveurs citronnées et salines- très longue finale de pierre calcaire.

Température conseillée : 10 à 12 °C

Accompagnement

Poissons fumés, crustacés, poissons en sauce